



Erdbeer Profiteroles

Brandteig

125ml Wasser
30g Ländle Butter
1 Pr. Salz
100g Mehl
2 Eier (M)

Füllung

250ml Ländle Rahm
1 Sahnesteif
250g Erdbeeren
Saft von ½ Zitrone
1 EL Zucker
Mark von ½ Vanilleschote
Minze
.....

Wasser mit Salz und Butter aufkochen. Mehl einrühren und so langeiterrühren, bis sich ein Teigklumpen bildet, der sich vom

Topfboden löst. Teig in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

Die Eier einzeln mit den Knethaken des Handmixers sehr gut untermixen. So lange mixen, bis der Teig „schwer reißend“ vom Löffel fällt. Backrohr auf 230° vorheizen. Einen Spritzsack mit Sterntülle vorbereiten und kleine Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Das Blech auf der zweiten Schiene von unten in den vorgeheizten Ofen schieben und ½ Tasse Wasser auf den Boden des Backblechs schütten.

Die Tür sofort schließen und während der Backzeit nicht öffnen. Die Profiteroles 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Erdbeeren waschen und putzen.

3 größere Erdbeeren mit ½ Löffel Zucker pürieren. Rahm mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig mit dem Erdbeerpüree vermischen.

Nicht zu viel Flüssigkeit untermengen, sonst wird die Creme zu weich. Die restlichen Erdbeeren in sehr kleine Würfel schneiden und mit Zucker, Vanillemark, Zitronensaft und kleingeschnittener Minze vermengen.

Die Profiteroles mit einem scharfen Messer aufschneiden, mit Erdbeerwürfeln und Erdbeersahne füllen und wieder zusammensetzen.
.....